

# Ancho Chilli Recipe Poster



MILD • RÖKIG • SMAKRİK

## ANCHO CHILLI WHOLE

*Naturligt söt, fyllig och mångsidig*

Ancho Chilli är saltorkad poblano-chili med mild hetta och en naturligt söt, rökig smak med toner av frukt och choklad. Perfekt för långkok, grytor, såser, marinader och mycket mer.



**ÄKTA SMAK FRÅN NATUREN**  
Perfekt balans av sötna, rökighet och djup.

### RECEPT: ANCHO CHILLI & SVARTBÖNSGRYTA

En mustig och smakrik gryta med rökig sötna från Ancho Chilli – perfekt för vardag och helg.

#### INGREDIENSER

4-6 PORTIONER

- 2 st Ancho Chilli Whole
- 1 msk olivolja
- 1 stor lök, hackad
- 3 vitlöksklyftor, hackade
- 1 röd paprika, tärnad
- 2 morötter, tärnade
- 400 g svart bönor (kokta eller på burk)
- 400 g krossade tomater
- 2 dl grönsaksbuljong
- 1 msk tomatpuré
- 1 ts skiskummin
- 1 ts k torkad oregano
- 1 ts k rökt paprikapulver
- Salt och svartpeppar efter smak
- Färs k koriander till garnering
- Limeklyftor till servering

#### TIPS!

För extra djup smak, rosta Ancho Chillin lätt i torr panna i 30 sekunder per sida innan blötläggning.



#### SÅ HÄR GÖR DU

- FÖRBERED CHILIN**  
Ta bort stjälk och kärnor från Ancho Chilli. Blötlägg i hett vatten i 15-20 minuter tills den är mjuk.
- MIXA**  
Mixa den mjuka chilin med lite av blötlägningsvattnet till en slät pasta. Ställ åt sidan.
- FRÄS**  
Värm olivoljan i en stor gryta. Fräs lök och vitlök tills de blir mjöka och doftande.
- TILLSÄTT GRÖNSAKER**  
Tillsätt paprika och morötter. Fräs i 3-4 minuter tills de börjar mjukna.
- TILLSÄTT SMAK**  
Rör i chili-pasta, tomatpuré, skiskummin, oregano och rökt paprikapulver. Rör om och fräs i 1 minut.
- KOKA**  
Tillsätt krossade tomater, buljong och svart bönor. Rör om och låt puttra på låg värme i 20-25 minuter.
- SMÅKA AV**  
Smaka av med salt och peppar. Justera efter smak.
- SERVERA**  
Garnera med färs k koriander och servera med limeklyftor. Njut med ris, bröd eller tortillas.

#### SERVERINGSFÖRSLAG



**TACOS**  
Använd i fyllningen för en rökig, söt och mustig smak.



**SOPPOR & GRYTOR**  
Ger djup och fyllighet till soppor, grytor och chili con carne.



**MARINADER**  
Mixa med olja, vitlök och kryddor för en fantastisk marinade.



**SÅSER**  
Perfekt i såser till kött, bbq, enchiladas eller pastarätter.



**OM ANCHO CHILLI**  
Ancho är en mogen poblano-chili som torkas långsamt i solen. Den har mild hetta (1-2/5) och en naturligt söt, rökig smak med toner av torkad frukt och mörk choklad.



**RIK PÅ ANTIOXIDANTER**  
Naturligt rik på antioxidanter och vitaminer.



**MILD HETTA**  
Ger smak utan att vara överdrivet stark.



**MÅNGSIDIG**  
Passar i allt från vardagsmat till gourmeträtter.



**PREMIUMKVALITET**  
Noga utvalda chilis av högsta kvalitet.

ÄKTA SMAK. ÄKTA KVALITET. ÄKTA NATUREN.  
Tack för att du väljer naturliga och hållbara kryddor.